



la tartera y rociando todo con aceite se mete al horno durante veinte minutos.

Con un poco de aceite se rehoga la cebolla bien picadita; cuando se haya dorado añádase el vino blanco, el tomate y las almendras peladas y machacadas en el mortero, sazónese con sal y pimienta y déjese cocer unos cinco minutos. Pásese la salsa por un colador y agréguese al pescado vertiéndola por encima, espolvoreándose con el sobrante de pan rallado, y termínese la cocción al horno suave por otros veinte minutos.

Póngase la merluza en una fuente, colóquese la guarnición alrededor y échese por encima la salsa pasada por el chino. Sirvase.

dos en cuadritos, se echa en un plato y se deja enfriar.

Una vez fría la pasta se forman unas bolas, envolviéndolas en harina, se echa en una pasta de freír y se echan a freír en aceite bastante caliente.

Una vez fritas se escurren en un paño y se sirven en fuente redonda, decorando la fuente con perejil.

Pasta de freír: En una vasija se ponen setenta y cinco gramos de harina de hojaldre, una cucharada de aceite fino, una yema, medio decilitro de agua, sal y pimienta blanca. Se mezcla con una espátula y se incorpora una clara batida a punto de nieve.

CROMESQUIS

Mantequilla...	60 gramos
Harina	60 »
Leche	1/2 litro.
Jamón serrano	100 gramos.
Sesos de cordero	1 pieza
Cebolla picada	1 cucharadita.

Modo de hacerlo. — En una cacerola se pone la mantequilla, se arrima al fuego y se incorpora la cebolla picada muy finamente y el jamón muy picadito, se deja rehogar y se echa la harina y antes de que tome color se agrega la leche hirviendo poco a poco, removiendo con un batidor, se sazona de sal, pimienta blanca y nuez moscada, se deja hervir moderadamente cinco minutos y se incorporan los sesos cocidos corta-

PAVA ASADA

Una pava de dos kilos y medio.	
Magro	1/2 kilo.
Ternera	1/4 »
Miga de pan	100 gramos.
Eluevos	1 entero.
Jerez	1/2 copa.
Trufas	1 lata pequeña.
Leche	1/2 decilitro.
Sal, pimienta y nuez moscada.	

Modo de hacerlo. — Se pica a la máquina el magro y la ternera y la miga de pan remojada en leche; se pasa tres veces por la máquina y se pone en una vasija.

Se sazona de sal, pimienta y nuez moscada, se agrega el huevo, se trabaja bien y se incorpora el jerez con el jugo de las trufas; se mezcla bien la masa y por último se añaden las trufas picadas, se mezcla bien y se

